

Julien Le Goff et son Chef exécutif Christophe Pulizzi sont heureux de vous accueillir

A la carte

Les entrées

La Tomate de « Bruno Cayron » Crevette Carabinéros rôtie et en tartare / Brousse du Rove / Tomates confites Eau de tomate infusée au basilic	58€
Esquinade façon « Bouillabaisse » Agrumes et pomme de terre safranés / Emulsion soupe de roche Croustillant de sarrazin / caviar Petrossian	72€
Queues de Langoustines rôties Fleurs de courgettes farcies aux amandes de pays Courgettes violons / Jus corsé de Carapace	62€
Le Caviar « BAÏKA » Petrossian 50g Pomme de terre cuite en croute de sel Crème vodka	150€
<u>Suggestion végétarienne</u> Palette de légumes de nos maraîchers crus et cuits à l'huile d'olive de Provence	45€

Les Plats

Saint-Pierre rôti Carotte confite de « Bruno Cayron » Crèmeux acidulé / Jus de coquillage	62€
Homard bleu Royale aux herbes / Agnolotti à la brousse du Rove Jus de carapace	78 €
Bar de ligne rôti / caviar « Petrossian » Fenouil confit / Emulsion estragon	89€
Filet de Bœuf Maturé « Sélection de notre Boucher » Artichaut barigoule / Laitue braisée à la moelle et truffe d'été Crème d'ail nouveau / Jus à la Sarriette	68€
Pomme de Ris de veau rôtie croustillant de Quinoa Polenta au thym / Déclinaison de pêches de Pays Jus réduit	78€

Suggestions du Chef

Risotto de petit épeautre à la truffe d'été	52€
Langouste Royale grillée pour 2 Personnes Ravioles Agnolotti / Brousse du Rove / Basilic Truffe d'été / Jus de carapaces	28€
<i>Selon arrivage</i>	<small>Les 100g</small>
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A

Sainte Victoire

La Tomate de « Bruno Cayron »
Crevette Carabinéros rôtie
Eau de tomate infusée au basilic

Saint-Pierre rôti
Carotte confite de « Bruno Cayron »
Crèmeux acidulé / Jus de coquillage

Filet de Bœuf Maturé « Sélection de notre Boucher »
Artichaut barigoule / Laitue braisée à la moelle et truffe d'été
Crème d'ail nouveau / Jus à la Sarriette

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Pavlova noix de coco et citron vert
Compoté de citron vert / Crèmeux de noix de coco
Lait de coco

5 Services 125€

Signature

La Tomate de « Bruno Cayron »
Crevette Carabinéros rôtie
Eau de tomate infusée au basilic

Queues de Langoustines rôties
Fleurs de courgettes farcies aux amandes de pays
Courgettes violons / Jus corsé de carapaces

Bar de ligne rôti / caviar « Petrossian »
Fenouil confit / Emulsion estragon

Homard bleu
Royale aux herbes / Agnolotti à la brousse du Rove
Jus de carapace

Pomme de Ris de veau rôtie croustillant de Quinoa
Polenta au thym / Déclinaison de pêches de Pays
Jus réduit

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille Chocolat Grand cru
Caramel, Cacahuètes / sauce chocolat lactée / crème glacée vanille Bourbon

7 Services 165€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A